



# DECEMBRE 2025



Lundi 1 décembre 2025		Mardi 2 décembre 2025		Jeudi 4 décembre 2025		Vendredi 5 décembre 2025	
S E M A I N E 4 9	Potage de saison	Radis	Potage de saison	Choux blanc			
	Steak haché	Poisson du jour msc	Bolognaise végétarienne	Émince de poulet à la moutarde			
	Pennes	Quenelles		Riz			
	Yaourt nature sucre roux	Fruit de saison	Fromage blanc	Flan chocolat			
	pain bio	pain bio	pain bio	pain bio			
S E M A I N E 5 0	lundi 8 décembre 2025	Mardi 9 décembre 2025	Jeudi 11 décembre 2025	Vendredi 12 décembre 2025			
	Potage de saison	Carottes râpées	Betterave râpée	Potage de saison			
	Cappelletti épinards	Bourguignon	Poisson du jour msc	Sauté de poulet citron			
	salade verte	Pois cassés	Coquillettes	Haricots verts			
	Yaourt nature confiture fraise	Clémentines	Compote de pommes maison	Salade de fruits			
S E M A I N E 5 1	pain bio	pain bio	pain bio	pain bio			
	Lundi 15 décembre 2025	Mardi 16 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	VENDREDI 19 décembre 2025 menu de noël			
	Potage de saison	Radis noir râpé	Potage de saison				
	Paupiette	Poisson du jour msc	Cappelletti provençale				
	Lentilles	Haricots blancs	salade verte				
	Yaourt nature sucre roux	Bananes	Fromage blanc				
	pain bio	pain bio	pain bio	*non bio conventionnel			
	*Biologique/label	*Biologiques et locale équitable	*produit bruts ou peu transformés fait maison	Végétarien			

\*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou local d'origine France ou d'origine France.

\*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

\*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

